



IGP Méditerranée, Alouette Viognier 2024, Blanc
IGP Méditerranée, France

TERROIR

Sol argilo-calcaire.

VINIFICATION

Pressurage direct.

Fermentation alcoolique à basse température.

Fermentation malolactique non effectuée pour conserver les arômes et la fraîcheur.

CÉPAGE

Viognier 100%

12.5 % VOL.

SERVICE

Servir à 11/12°C

DÉGUSTATION

Une robe brillante, or pâle.

Au nez, des arômes expressifs de fleurs blanches.

En bouche, une attaque franche et délicate à la fois, avec des notes de fruits à noyaux, d'abricot. Une belle tension, beaucoup de vivacité, et une finale longue et fraîche.

ACCORDS GOURMANDS

Entrées au fromage, poissons et crustacés, fromages de chèvre ou à pâte pressée cuite.

Type de bouteille						Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille		Barcode Carton	
Bourgogne écova évolution feuille morte						750		3 760 205 339 639		3 760 205 339 646	
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	630	5	21	1,17	7,2	778	29,6	8,03	30 x 25 x 16.8	EUR 170 x 120 x 80

DEMAZET VIGNOBLES

457 Avenue Aristide Briand, 84310 Morières-lès-Avignon
Tel. 0490226565 - vignobles@demazet.com
www.demazet.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

